C/2026/193

2026.1.5.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/193)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Haricot tarbais”

Hivatkozási szám: PGI-FR-0080-AM01 – 2025.10.10.

1. **A termék elnevezése**

„Haricot tarbais”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az „Haricot tarbais” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem változtatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés / oltalom alatt álló földrajzi megjelölés elnevezését;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termék elnevezése

Leírás

A kiszerelés formátumát törölték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termék leírása

Leírás

A fajta botanikai leírása

A fajta leírását egyértelműsítették. A „késői” megjelölést és a levélkék méretére/formájára vonatkozó előírásokat törölték. A termékleírás kiegészült a fajjal (*Phaesolus vulgaris*) és a bab típusával (karós bab).

A friss termék leírása

A termékleírás kiegészült egy minimális küszöbértéket megállapító követelménnyel, amelynek értelmében az egyes tételek legalább 90 %-ában a hüvelyenkénti magszám minimum három mag.

A hosszúsági tartomány (15–20 cm) helyébe a minimális hosszúság lépett (10 cm).

A zöld szín leírására a szöveg kiegészült a „halvány” szóval.

A külső megjelenésre, a minőségre, a tartósításra és a kiszerelésre vonatkozó követelmények leírását törölték.

A szárított termék leírása

A mag színének meghatározása tiszta matt fehér helyett immár „fehértől krémszínűig terjedő”.

Az alak leírásánál a „majdnem vese alakú/lapos” helyébe a „vese alakú” kifejezés lépett.

A hilum leírását törölték.

A 2 centiméterben megadott méretet az a követelmény váltja fel, hogy a minimális hossz az egyes tételeken belüli magok legalább 90 %-a esetében 1,5 cm.

A 17 %-os maximális nedvességtartalmat törölték, mivel az szabályozási kérdés.

A termékleírás kiegészült a vékony héj textúrájának leírásával.

A szöveg kiegészült a külső megjelenésre, a minőségre és a kiszerelésre vonatkozó követelmények leírásával. Konkrétabban, a fonnyadt vagy törött szemek aránya nem haladhatja meg a csomag tömegének 6 %-át.

Kiszerelés: meghatározásra kerültek a csomagolásra vonatkozó szabályok.

— Frissen: illetéktelen felnyitás ellen védett és – az erjedés megakadályozása érdekében – nem légmentesen záródó csomagolás.

— Szárítva: hermetikus és az illetéktelen felnyitás ellen védett csomagolás; hálók használata tilos.

— Gyorsfagyasztva: hermetikus és az illetéktelen felnyitás ellen védett csomagolás.

Az OFJ-nek az adott OFJ terméket összetevőként felhasználó élelmiszer nevében történő használatára vonatkozó európai jogi rendelkezésekre tekintettel a főtt bab kiszerelésével kapcsolatos részletes előírásokat és a főtt bab tartósítási eljárásainak leírását törölték.

A gyorsfagyasztási eljárás leírása átkerült az előállítás módjáról szóló szakaszba.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület leírása

Leírás

A földrajzi terület nem változott. A hatályos termékleírásban említett települések, szomszédos járások és körzetek jegyzékét összhangba hozták az Országos Statisztikai és Gazdaságtudományi Intézet (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) által a hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) 2025. évi változatában közölt jegyzékkel.

A termékleírás felsorolja a földrajzi területen végzett műveleteket. A földrajzi területre vonatkozó szakasz kiegészült egy további lépéssel: a vetőmag-szaporítással. A cél az, hogy a vetőmagokat a területéhez hasonló éghajlati viszonyok között állítsák elő, lehetővé téve, hogy a magok hatékonyabban alkalmazkodjanak a környezethez.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

A nyomonkövethetőséget felülvizsgálták, és összhangba hozták a termékleírásban és annak módosításaiban foglalt előállítási követelményekben meghatározott rendelkezésekkel.

Az életciklust ennek megfelelően pontosították.

A szöveg kiegészül a következő nyilatkozatokkal: azonosító nyilatkozat; a termeléstől való tartózkodásra vagy az inaktivitásra vonatkozó nyilatkozat; valamint az igényelt mennyiségek évenkénti bejelentése.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Az előállítás módja

Leírás

Termesztési módszerek

A parcellák kiválasztása

A tengerszint feletti magasságra vonatkozóan éghajlati okokból 700 méteres felső határt állapítottak meg.

Az agyag, az összes üledék, a szerves anyag és a pH-érték mérésére szolgáló elemzés kiegészült a gyakoriságra való hivatkozással.

A fajták kiválasztása:

pontosításra került, hogy a vetőmagok szerepelnek a francia vagy európai fajok és fajták hivatalos jegyzékében, és megfelelnek az „Haricot tarbais” OFJ előállítási feltételeinek, a parcella kiválasztásától kezdve a forgalomba hozatal előtti tárolásig.

Vetés

A vetési időpontok helyébe a kikelés szempontjából optimális hőmérsékleti viszonyok léptek.

A maximális sűrűség kikelés után hektáronként 35 000 növényre módosult, függetlenül a támaszték típusától, emellett a fény és jó növényfejlődés biztosítása érdekében meghatározták a minimális térközt.

Támaszték: a vetési időszak meghosszabbításával összhangban és az esős időszakok alatti talajtömörödés korlátozása érdekében a támasztékok alkalmazásának időtartama egy hónapról 45 napra hosszabbodott meg.

Trágyázás: a kiegészítő nitrogénbevitelt a támaszték típusától függően 20-ról 40 egységre növelték. A szöveg kiegészült a kiegészítők kijuttatásának elosztására vonatkozó követelménnyel. A talajegyensúlynak és a növények szükségleteinek a biztosítása érdekében alkalmazott ásványi anyagokra vonatkozó ajánlott küszöbértékeket törölték.

Növényegészségügyi kezelés: bevezetésre került a vetésforgó. A Regionális Növényvédelmi Szolgálat (SRPV) által összeállított jegyzékben szereplő termékek felhasználására vonatkozó rendelkezést törölték, mivel az szabályozási kérdés.

Öntözés: az öntözésgazdálkodás magában foglalja azt a kötelezettséget, hogy korlátozni kell a felhasznált víz mennyiségét, és azt külön adagokban kell alkalmazni.

Betakarítás: a szárított bab esetében engedélyezett a gépesített betakarítás. Az érettség szín alapján történő értékelésére való hivatkozást törölték. Pontosításra került, hogy minden egyes tételt a 2. szakaszban meghatározott jellemzőknek megfelelően hagynak jóvá.

Tárolás és szárítás

A bab tárolási feltételeit egyértelműbben rögzítették: a földön történő tárolás nem megengedett; a tárolást védett vagy tetővel fedett épületekben kell végezni. A szárítás történhet kézzel vagy géppel. A gépesített szárítás módszerét meghatározták: rögzítették a felhasznált energia forrását és a nedvességtartalmat.

A cséplési módszerek részleteit (bottal vagy gépesítve) törölték, a szárítás lehetőségére való utalással együtt.

Válogatás (és opcionális szárítás)

A szöveg kiegészült a (kézi vagy gépesített) szárítás lehetőségével. A szakasz címe ezért a következőre módosult: „Válogatás (és opcionális szárítás)”.

A szöveg kiegészült a gépesített szárítás hőmérsékletével. A fűtőolajtól eltérő energiaforrást kell használni, és termosztáttal kell rendelkezni, hogy a szárítás során a hőmérsékletet legfeljebb 30 °C-on lehessen tartani.

A szöveg kiegészült azzal a követelménnyel, hogy minden egyes tételt a 2.2. pontban meghatározott fizikai jellemzőknek megfelelően hagynak jóvá.

A következő szabályozási rendelkezéseket törölték: „A feldolgozóhelyiségeket a tanúsító szervnek jóvá kell hagynia. Meg kell felelniük a hatályos jogszabályi követelményeknek. Minden egyes tétel egy termelő egyetlen parcelláról származó termését képviseli”.

Zsizsik elleni kezelés

A következő szabályozási kitételt el kell hagyni: „a tanúsító szerv által jóváhagyott feldolgozóhelyiségben”.

A szöveg kiegészült a zsizsikek jelenlétének kiküszöbölésére szolgáló új módszerrel: az oxigénhiánnyal.

A hőkezelés leírását frissítették annak érdekében, hogy hatékonyan ki lehessen küszöbölni a zsizsikek jelenlétét (hőmérséklet, időtartam stb.).

Csomagolás

A szöveg kiegészült egy új szakasszal, amely meghatározza, milyen kiszerelésben kínálják a terméket értékesítésre.

Gyorsfagyasztás

A szöveg kiegészült egy leírással, amely meghatározza az e gyakorlatra vonatkozó szabályokat: időtartam, hőmérséklet a rehidratálás különböző szakaszaiban, lecsepegtetés, egyedi gyorsfagyasztási (IQF) módszer, tárolás stb.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi eredettel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Leírás

A szöveg kiegészült egy, a kapcsolatot bevezető mondattal. A földrajzi területtel való kapcsolat az „Haricot tarbais” hírnevén és sajátos jellemzőin alapul. Ezek közé tartozik a héj vékonysága és a magok színe, amely a földrajzi területen jelen lévő természeti és emberi tényezőkből ered.

Természeti tényezők

Az ismétlődéseket törölték.

A talajtani kritériumokhoz kapcsolódó célértékeket meghatározó táblázatot törölték, de a talaj leírását megtartották.

Az öntözés leírását törölték, hogy a szöveg konzisztens legyen az előállítási módszer módosításával (öntözésgazdálkodás).

Emberi tényezők

A korábbi területeket, termelési volumeneket, tűréshatárokat és a járások jegyzékét törölték.

A termék sajátosságát ismételten rögzítették:

— a magok fehértől krémszínűig terjedő színe,

— vese alakú megjelenés,

— vékony héjú textúra.

Ok-okozati kapcsolat

A termék sajátosságai, valamint az éghajlat és a talaj közötti kapcsolatot részletesebben kifejtették.

Az alábbi szövegrészeket törölték: az értékesítési és exportcsatornákra vonatkozó régi adatok; összehasonlító vizsgálat más babokkal; valamint a főzés utáni olvadó jelleg mint érzékszervi jellemző.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Haricot tarbais”

Hivatkozási szám: PGI-FR-0080-AM01 – 2025.10.10.

1. **Elnevezés(ek)**

„Haricot tarbais”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

2005 99 – Más

0713 33 – Vesebab, ideértve a fehér babot is *(Phaseolus vulgaris)*

0708 20 – Bab (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

2004 90 – Más zöldség és zöldségkeverék

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az „Haricot tarbais” a *Phaesolus vulgaris* fajhoz tartozó karós babból nyert fehérbab. Értékesíthető:

— frissen, hüvelyében, ahol a tétel legalább 90 %-a legalább 10 cm-es, legalább három magot tartalmazó hüvely, halvány sárgászöld színű, érett állapotban néha enyhén ibolyaszínű foltokkal, elvágva lapos vagy ellipszis alakú metszéslappal és erős rostokból eredő ráncokkal,

— szárítva, ahol egy tételen belül a magok legalább 90 %-a legalább 1,5 cm méretű, fehértől krémszínűig terjedő színű, vese alakú, legalább 12 % nedvességtartalommal.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Haricot tarbais” szaporítása, termesztése, betakarítása, szárítása és válogatása a földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A friss „Haricot tarbais” babot az erjedési problémák elkerülése érdekében a termék levegőzését lehetővé tevő, az illetéktelen felnyitás ellen védett csomagolásban hozzák forgalomba.

A végső fogyasztónak történő értékesítés előtt a szárított „Haricot tarbais” babot légmentesen lezárt csomagolásban, illetéktelen felnyitás ellen védve hozzák forgalomba. A hálókba történő csomagolás tilos.

A gyorsfagyasztott „Haricot tarbais” babot légmentesen lezárt és illetéktelen felnyitás ellen védett csomagolásba csomagolják.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

Az „Haricot tarbais” szaporítása, termesztése, betakarítása, szárítása és válogatása az OFJ földrajzi területén történik, amely a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján a következő települések területét foglalja magában:

— Haute-Garonne megye (40 település):

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le) Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les) Tourreilles és Villeneuve-Lécussan.

— Gers megye (116 település):

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros és Viozan.

— Pyrénées-Atlantiques megye (82 település):

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Lembeye járás), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Escurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe és Soumoulou.

— Hautes-Pyrénées megye (398 település):

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac és Visker.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☐ adott minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi területtel való kapcsolat az „Haricot tarbais” hírnevén és sajátos jellemzőin alapul. Ezek közé tartozik a héj vékonysága és a magok színe, amely a földrajzi területen jelen lévő természeti és emberi tényezőkből ered.

Az „Haricot tarbais” egy kúszónövény, amely számos ágat és buja lombozatot hoz létre, és amelynek magassága meghaladhatja a 2 métert. A növekedési ciklus körülbelül öt hónapig tart. A virágzásra két hónap alatt, szakaszokban kerül sor: július 15-től szeptember 15-ig. Ezek az egyedi jellemzők sajátos környezeti feltételeket (talaj, éghajlat) és megfelelő termesztési módszert igényelnek.

A földrajzi terület éghajlatában egyensúlyt képez a Vizcayai-öböl tengeri éghajlata és Toulouse környékének kontinentális éghajlata, emellett befolyással van rá a Pireneusok nyúlványainál való elhelyezkedés, és ki van téve az azori magasnyomásnak. Ez a helyzet jól mutatja, hogy milyen szerepe és jelentősége van az éghajlatnak ennek az erőteljes vegetatív növekedéssel jellemzett zöldségfélének a szempontjából.

A talaj összetétele fontos szerepet játszik az „Haricot tarbais” termesztésében. Az „Haricot tarbais” termesztésére hagyományosan fenntartott talajok vályogosak, meglehetősen savasak, kövesek, egészségesek, meglehetősen humuszosak és alacsony agyagtartalmúak. Ez azt jelenti, hogy a növények élvezhetik a Pireneusok hegyi patakjai által lemosott kavicsokból eredő melegséget. A kavicsok ugyanis eltárolják a nappali hőt, majd éjszaka kiengedik. Ezenkívül a magas szervesanyag-tartalom túl sok nitrogén kibocsátását eredményezi. Ez a rendelkezésre álló víz túlzott mennyiségével együtt ösztönzi az erőteljes vegetatív növekedést, a hüvelyképződés kárára.

A vetés idején, tavasszal a termőterületen csekély a késői fagy kockázata, és a talaj gyorsan felmelegszik, miközben elegendő vízelvezető kapacitást is biztosít. Tekintettel arra, hogy a kikeléskor a növény ereje korlátozott, a talajfelszín hőmérsékletének legalább 15–17 °C-osnak kell lennie, elegendő, de nem túlzott nedvességgel.

A vegetációs időszakban a gyökérrendszer az erőteljes lombozathoz képest gyenge. Ezenkívül nagyon érzékeny a vízhiányra.

A termőterület talajai gyorsan száradnak, de jó vízmegtartó képességgel is rendelkeznek. A csapadék rendszeres, a vegetációs időszakban szinte naponta fordulnak elő viharok. Ezek a feltételek tökéletesen és természetes módon alkalmasak arra, hogy a növény megfelelően fejlődjön.

Ugyanebben az időszakban az „Haricot tarbais” babnak viszonylag jelentős hőmérsékleti igényei vannak. Ha a hőmérséklet visszaesik, a növekedési ciklus lelassul (+ 15 °C-nál megszűnik a vegetatív növekedés), míg a magas hőmérséklet (+ 30 °C) a virágok leesését és a hüvelyek elmaradását okozza. A földrajzi terület korlátozott hőmérséklet-tartományai lehetővé teszik, hogy az „Haricot tarbais” megfelelő körülmények között fejlődjön.

A ciklus végén, szeptemberben/októberben az éghajlat hosszú időszakokat kínál, amikor enyhe a hőmérséklet, különösen nyárutó idején (főnhatás), alacsony csapadékmennyiséggel. Ezek a kedvező körülmények lehetővé teszik, hogy a hüvelyek teljesen beérjenek a növényeken, és megakadályozzák az olyan betegségek kialakulását, mint a botritisz és a fenésedés, amelyek rothadást és romlott szemeket okoznak.

A friss bab esetében a kézzel történő betakarítást szakaszosan kell végezni.

Az „Haricot tarbais”-t kukoricaszárra vagy hálókra futtatják. A növény hagyományos támasztéka a kukoricaszár. A háló támasztékként való használata újabb keletű gyakorlat. A sorok közötti távolság és a sűrűség lehetővé teszi a napsütésnek való megfelelő kitettséget. Ezek a termesztési gyakorlatok elősegítik a napsütésnek való kitettséget, és lehetővé teszik a növények levegőzését, ezáltal optimális feltételeket teremtenek a növények egészsége, a termelékenység és a hüvelyek teljes beérése szempontjából.

A 16. században Amerikából behozott bab a *Phaseolus vulgaris* családba tartozik. A 18. század elején telepítették a Tarbes-i síkságon, ugyanakkor, amikor Tarbes püspöke, Monseigneur de Poudens egy élelmiszerhiányos időszakban megoldásképpen kukoricát telepített.

A bab egy kúszónövény, így a kukorica támasztékként működött. A két növényt együtt ültették a Tarbes-i síkságon. Hamar nyilvánvalóvá vált, hogy a Bigorre régió különösen alkalmas e fajta termesztésére, és Tarbes piaca az ilyen típusú bab fő piaca lett. A nagykereskedők, akik viszonteladás céljából vásárolták meg a babot, hozzájárultak a termék hírnevének növeléséhez. Az „Haricot de Tarbes” elnevezést fokozatosan az „Haricot tarbais” elnevezés váltotta fel.

A 18. század végétől megsokszorozódtak a „Haricot tarbais” ültetvények jelentőségéről és az alkalmazott termesztési technikákról szóló beszámolók. Hautes-Pyrénées megye „IX. évi” nagy statisztikai évkönyvében Laloulinière azt állítja, hogy a babot szabadföldön termesztették, és hogy a Bagnères-de-Bigorre völgyében termesztett bab nagyon keresett volt, és Haute-Garonne-ba szállították. 1813-ban Dralet ugyanezt az észrevételt tette Adour és Argelès-Gazost völgyével kapcsolatban. A bab és a kukorica által elfoglalt terület 1838-ban összesen 14 000 hektárt, 1881-ben pedig 18 500 hektárt tett ki.

A termelés ezután csökkent, de a takarmány mellett továbbra is a bab maradt az egyetlen exportnövény. 1923-ban még mintegy 11 500 hektáron termesztették ezt a hüvelyes zöldséget, ami a szántóterületek 9,2 %-át tette ki. Az 1950-1960-as évekig az „Haricot tarbais”-t 80 kg-os zsákokban értékesítették a piacon. Ezt követően más régiókba és országokba, különösen Bordeaux-ba és Algériába szállították. Az 1950-es évek vége felé a Franciaországban termesztett kukoricát hibridkukorica váltotta fel, és a nem szelektív gyomirtó szerek bevezetése, amelyek nem kímélték a babot, a termesztés erőteljes csökkenéséhez vezetett. Ennek következtében a mezőgazdasági üzemek 1970-es és 1980-as általános összeírása (RGA) csak 55 hektárt említ, ami 650 mezőgazdasági üzem között oszlott meg. Meg kell jegyezni, hogy a hivatalos statisztikák nem veszik figyelembe a házi kertekben termesztett „Haricots tarbais”-t. Tarbes régiójában szinte minden kertben mindig volt négy-öt sornyi „Haricot tarbais” ültetvény.

Az „Haricot tarbais” ágazata az 1980-as években kezdett megszerveződni. Termelői szövetség és szövetkezet jött létre, amelyek a mezőgazdasági termelők egy csoportja köré szerveződtek, és a Mezőgazdasági Kamara támogatását élvezték. Ez a két szerv lett az „Haricots tarbais” szakmaközi szövetség létrehozásának alapja.

A bab eredetileg csak szerény helyet foglalt el az arisztokratikus és burzsoá konyhaművészetben. A földművesek és a munkások alapvető étrendjének képezte részét. A cséplési időszakokban birkapörköltbe főzték, szüret idején pedig sózott sertéslábbal készítették el. Az 1960-as években az étkezési szokásokra dietetikai megfontolások hatottak, és általában véve a szárított hüvelyes zöldségek, és különösen az „Haricot tarbais” szerepe nagymértékben csökkent. Franciaország délnyugati részén más volt a helyzet, mivel a „cassoulet” nevű egytálétel különféle helyi változatainak részét képezte, úgymint a castelnaudary-i, a toulouse-i és a carcassonne-i cassoulet. A babfogyasztás stabil maradt. Különböző fejlemények pedig segítettek újjáéleszteni az „Haricot tarbais” pozitív imázsát. A termék félszáraz formában történő értékesítésének gyakorlata nyomán azt inkább zöldségnek, mint szénhidrátforrásnak tekintették. A sterilizálási és fagyasztási gyakorlatok hasonló hatást fejtettek ki azáltal, hogy hozzájárultak a tartósításhoz és a szállításhoz. Az „Haricot tarbais” gasztronómiába való tényleges visszatérése azonban a „confit de volailles grasses” – egyfajta vadpástétom – kifejlesztésének köszönhető, amellyel együtt nagyon gyakran szolgálják fel ünnepi ételként. Megtalálható a „moutonades” nevű, báránykotlett alapú ételekben, és megjelenik egyéb hagyományos falusi ünnepségeken, amelyek vonzzák a paraszti gyökereiket kereső városiakat és a turistákat.

Az „Haricot tarbais” jellemzői a következők:

— a magok fehértől krémszínűig terjedő színe,

— vese alakú megjelenés,

— vékony héjú textúra.

Az „Haricot tarbais” kiválasztott fajtái jellegzetes, fehértől krémszínűig terjedő színűek és vese alakúak. Az „Haricot tarbais” egyik sajátos jellemzője a vékony héj. Ezt a jellemzőt egyértelműen bizonyította az „Haricot tarbais” magok szerkezetének pásztázó elektronmikroszkópos fizikai vizsgálata. Ez a vizsgálat, amelyet a toulouse-i Nemzeti Vegyészmérnöki Főiskolán (ENSCT) végeztek el, azt mutatja, hogy a 100 µm vastagságú maghéj két sejtrétegből áll, amelyek egyértelműen elkülönülnek a sziklevelektől, amelyek a magok fő részét képezik, és amilopektin szerkezetbe ágyazott keményítőszemcsékből állnak. Az elkülönülést egyértelműen meghatározza egy vékony lemezes átmeneti réteg, amely a hőkezelés során lehetővé teszi, hogy az alatta lévő sziklevelek enyhe mechanikai nyomás hatására könnyen leváljanak a maghéjról.

A maghéj lehetővé teszi a gázcserét és a folyadékok külső környezettel való diffúzióját, különösen a konyhai műveletek részeként történő beáztatás során. A héj semmi esetre sem sima és szabályos. Ez a változatos felületi textúra, amelynek tapintással könnyen kivehetőnek kell lennie, a szárítási folyamat kinetikájához és intenzitásához kapcsolódik, ami viszont a földrajzi terület sajátos éghajlatához és a betakarítási módszerhez kötődik. Valójában kora ősszel, szeptembertől októberig hosszú időszakok telnek el enyhe hőmérséklettel (főnhatás) és kevés csapadékkal. Ez lehetővé teszi a bab optimális érését. A friss bab esetében a szakaszos kézi betakarítás erősíti ezt a jellemzőt.

Ezenkívül a talaj összetétele szintén befolyásolja az „Haricot tarbais” héjának jellegzetes textúráját. A túl sok agyagot tartalmazó talajok vastagabb és lisztesebb textúrájú héjjal rendelkező babot eredményeznek. Ezeket a jellemzőket alátámasztja a vékony maghéj tágulási képessége, valamint az, hogy könnyen leválasztható az alul lévő sziklevelek átmeneti rétegéről. Az „Haricot tarbais” ezért szerkezeti és kulináris szempontból, valamint az íz tekintetében nagyon tipikus termék. Csak a hagyományos termőterület éghajlati és talajviszonyai között képes kifejlődni.

Az „Haricot tarbais” joggal vált a francia gasztronómia egyik szimbólumává. Bár az „Haricot tarbais” történelmileg mindig is jelentős hírnévnek örvendett az előállítási területén, mostanra messze túlterjedt ezeken a határokon. A médiának köszönhetően az „Haricot tarbais” nemzeti és nemzetközi szinten is ismert. Megjelent a Canal+ főzőműsoraiban (1993-ban). Alain Dutournier és Michel Sarran séfek, valamint Pierre Perret (1986) és Jean-Pierre Coffe (1993) híresség szakértőkként tanúskodnak a kedveltségéről. A regionális és az országos sajtóban is számos cikk jelent meg róla, többek között a *Le Monde* és a *Cuisine Actuelle* hasábjain. Mindez megerősíti, hogy az „Haricot tarbais” Bigorre gasztronómiájának és a francia gasztronómiai hagyományoknak egyik alapvető eleme. A *FRAU* magazintól néhány japán újságíró is eljött, hogy felfedezze az „Haricot tarbais” világát.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-27b30ae2-a8d8-448e-82ed-72b5918322ac